





Sélection du mois

Pouilly Fuissé 1er cru
Au Quarts 2022, Cave de Chaintré
La bouteille : 55.50€



Mercurey 1er cru 2019,
Domaine Clos Moreau
La bouteille : 57€50



Champagne Louis ROEDERER
La bouteille : 95€



Crémant Cuvée ICE demi-sec,
Cave de Bissey
La bouteille : 29€



Crémant de Bourgogne
Brut Blanc de Blancs, Cave de Lugny
La bouteille : 29€



Menu de Noël

25 décembre 2022



Boudin blanc et compotée de pommes



12 gros escargots de Bourgogne

ou

Gravlax de saumon au citron vert et baies roses

ou

Terrine de lapin au foie gras



Filet de Saint Pierre, crème de langoustines

ou

Suprême de volaille et marrons, crème citronnée

ou

Vol au vent de ris de veau forestier

Garnitures: mousse de topinambour et légumes fanes



Idéal Mâconnais

ou

Cigaline : crème mousse citron vert, compotée
de framboises et biscuit macaron

ou

Paradis : mousse coco, crème caramel,
compotée de mangue et biscuit citron vert



Café



★
Sélection du mois

Pouilly Fuissé 1er cru
Au Quarts 2022, Cave de Chaintré
La bouteille : 55.50€

• • •
Mercurey 1er cru 2019,
Domaine Clos Moreau
La bouteille : 57€50

• • •
Champagne Louis ROEDERER
La bouteille : 95€

• • •
Crémant Cuvée ICE demi-sec,
Cave de Bissey
La bouteille : 29€

• • •
Crémant de Bourgogne
Brut Blanc de Blancs, Cave de Lugny
La bouteille : 29€

★
Menu Réveillon
31 décembre 2022

107€

*Concert de Soul Power : Jeanette Berger
(piano et chant) et Phil Malick (basse et guitare)*

• • •
Tartare de Saint-Jacques et moules
Coupe crémant de Bourgogne et perles de
fruits à la myrtille

• • •
Foie gras de canard, chutney de mangue
et kumquat, toasts de pain grillé aux fruits

• • •
Ragoût de lotte aux petits légumes,
crème safranée

• • •
Filet de canette, jus aux morilles, crêpe
vonnassienne, capucine tubéreuse

• • •
Assortiment de fromages

• • •
Étincelle: crème caramel au zeste de pamplemousse,
mousse chocolat noir, compotée d'agrumes et
croustillant au chocolat

• • •
Café

• • •
Vins compris :
Mâcon-Azé « Jules Richard »,
Cave d'Azé 2020 (1 verre par personne)
Bourgogne côte chalonaise "Cuvée Prestige",
Cave de Bissey 2018 (1 verre par personne)





Sélection du mois



Pouilly Fuissé 1er cru
Au Quarts 2022, Cave de Chaintré

La bouteille : 55.50€



Mercurey 1er cru 2019,
Domaine Clos Moreau

La bouteille : 57€50



Champagne Louis ROEDERER

La bouteille : 95€



Crémant Cuvée ICE demi-sec,
Cave de Bissey

La bouteille : 29€



Crémant de Bourgogne
Brut Blanc de Blancs, Cave de Lugny

La bouteille : 29€



Menu jour de l'an

1^{er} janvier 2023



56€

Mousseline de saumon et oeufs de lompe aux herbes



12 gros escargots de Bourgogne

ou

Mousseline de grenouilles et crème de persil

ou

Velouté de châtaignes,
Saint -Jacques et parmesan



Parmentier de canard confit, jus aux giroles

ou

Croustillant de saumon aux légumes,
sauce aux airelles

ou

Filet de boeuf rôti, jus au porto et
pignons de pain



Idéal Mâconnais

ou

Etincelle: crème caramel au zeste de
pamplemousse, mousse chocolat noir,
compotée d'agrumes et croustillant au
chocolat

ou

Dessert surprise



Café

